تِمذوب

يُحِبُّ تحضيرَ الطعامِ

أوفيلي تيكْسْيِه



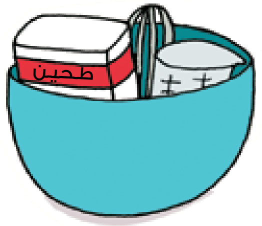
سمير

تِمذوب

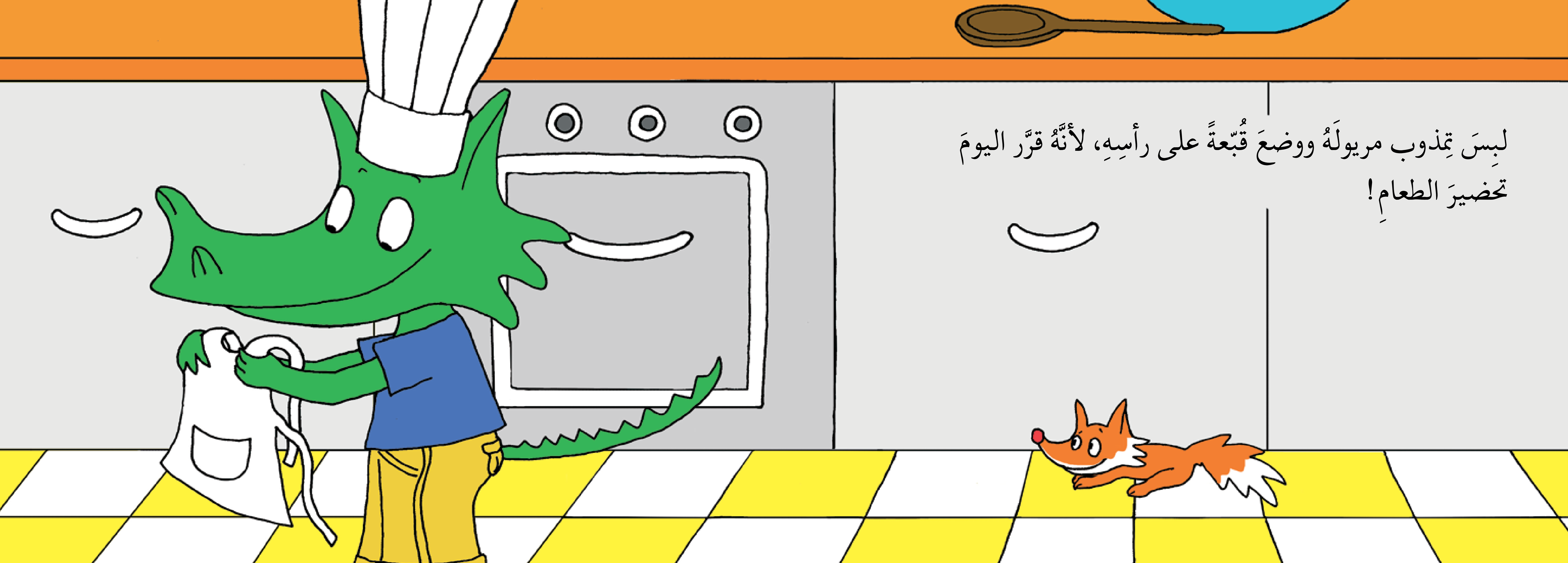
يُحِبُّ تحضيرَ الطعامِ

أوفيلي تيكْسْيِه

ترجمَتهُ من اللغةِ الفرنسيّةِ
فاتِن بلّوط



سمير



لبِسَ تِمذوب مريولَهُ ووضعَ قُبّعةً على رأسِهِ، لأنَّهُ قرَّر اليومَ
تحضيرَ الطعامِ!

سَيُحضِرُ تِمذوب أدواتِ الطبخِ.
أخذَ وعاءً كبيرًا ليسكُبَ فيه الطحينَ،
كما تفعلُ ماما عندَما تُحضِّرُ قوالبَ الحَلوى الشهيّةَ.





الكعكةُ بالشوكولا

يُذوَّبُ الشوكولا في قِدرٍ.
تُخلَطُ الزبدةُ المذوَّبةُ معَ صفارِ البيضِ
والسكّرِ والطحينِ.
يُخفَقُ بياضُ البيضِ.
ثم يُزادُ على الخليطِ برَويّةٍ.
يُسكَبُ المزيجُ في القالبِ المدهونِ بالزبدةِ.
يُوضَعُ في الفرنِ على نارٍ خفيفةٍ 160 درجةً
مئويّةً لمدةِ $\frac{3}{4}$ الساعةِ.
ثُمَّ يُترَكُ كي يبرُدَ قليلًا...
تذوّقوهُ!



المقادير:

- لَوحٌ واحدٌ منَ الشوكولا
- 125 غرامًا منَ الزبدةِ
- 90 غرامًا منَ السكّرِ
- 60 غرامًا منَ الطحينِ
- 3 بيضاتٍ

سنّ الفيل، الجسر الواطي، ص.ب. 55542 بيروت، لبنان
www.samirediteur.com

ISBN 978-9953-31-445-7

طُبِعَ هذا الكتاب لدى مطابع دار الكتب – دوتس في بيروت، كانون الثاني (يناير) 2013.
جُلِّدَ لدى فؤاد البعينو للتجليد ش.م.م.



في السلسلةِ نفسِها:

تِمذوب يُحِبُّ أنْ يشعُرَ بالخَوفِ

تِمذوب يُحِبُّ أختَهُ الصغيرةَ

تِمذوب يُحِبُّ أنْ يكونَ جميلًا

تِمذوب يُحِبُّ بابا

تِمذوب يُحِبُّ ماما

تِمذوب يُحِبُّ أنْ يقولَ كلّا

تِمذوب يُحِبُّ الزراعةَ

www.samirediteur.com

ISBN 978-9953-31-445-7

9 789953 314457